

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

KALVTARTAR

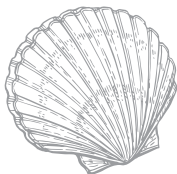
Med kaprismajonnäs, saltgurka,
vitlökspanko, inlagd lök 225 kr

FRITERAD ROTSELLERI

Med saltrostad mandel, rökt sojamajonnäs,
picklat äpple, röd chili, svartkålschips 205 kr

PILGRIMSMUSSLA

Med chiliolja, grillad paprika, picklad
pumpa, marinerad fänkål 235 kr



VINPAKET

2-RÄTTERS 310 kr

3-RÄTTERS 415 kr



TILL DE YNGSTA GÄSTERNA serverar vi alla varm-
rätter som halvportion, alternativt hamburgare.
Pannkakor och glass till efterrätt.

**FÖLJ OSS FÖR ATT TA DEL AV VÅRA NYHETER
ELLER TA ETT FOTO OCH TAGGA OSS!**

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

VARMRÄTTER

HÄLLEFLUNDRA

Med musselsås, sotad lök, kronärtskocks-
ragu, spenat, rotsellerikräm 365 kr

LAMM

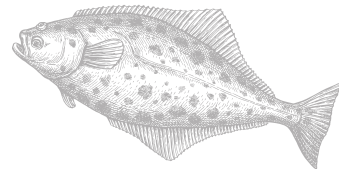
Med nduja, lökglacerad kål, vinägersky,
rostad pumpakräm, pistage 355 kr

RÖDTUNGA

Med hummermaräng, hummervelouté,
curryrostad blomkål, semitorkad tomat 345 kr

BAKAD PORTABELLO

Med pumpakräm, pistage, lökglacerad kål,
rivet kantarellsmör, parmesangrädde 295 kr



DESSERT

ÄPPELKAKA

Med med brynt smör, misoglass, inkokta
äpplen, rostad mandelmassa, salt
karamellkräm 145 kr



KOKOSGLASS

Med inkokta plommon, yuzugelé, kanderade
jordnötter, sesamkrisp 145 kr

HAVTORNSSORBET

Med chokladcrémaux, brynt smörbrownie,
maräng, smörpulver 145 kr

GROTTOST

Med rabarberkompott och havsknäcke 145 kr

HAVTORNSTRYFFEL 45 kr/st

Önskar du vegetarisk kost? Fråga personalen!

À LA CARTE

STARTERS

VEAL TARTARE

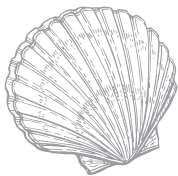
With caper mayonnaise, pickled cucumber, garlic panko, pickled onion..... SEK 225

FRIED CELERIAC

With salt-roasted almonds, smoked soy mayonnaise, pickled apple, red chili, black cabbage chips..... SEK 205

SCALLOPS

With chili oil, grilled bell peppers, pickled pumpkin, marinated fennel..... SEK 235



WINE PAIRING MENU

2 GLASSES SEK 310

3 GLASSES SEK 415



FOR OUR YOUNGEST GUESTS, we serve all main courses as half portions, or alternatively burgers. Pancakes and ice cream for dessert.

**FOLLOW US TO SEE WHAT'S NEW
OR TAKE A PICTURE AND TAG US!**

 /gullmarsstrand  @gullmarsstrand_hotell

MAIN COURSES

HALIBUT

With mussel sauce, caramelized onions, artichoke ragout, spinach, celeriac cream..... SEK 365

LAMB

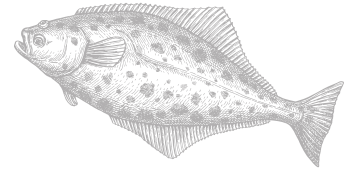
With nduja, onion glazed cabbage, vinegar sauce, roasted pumpkin cream, pistachios SEK 355

LEMON SOLE

With lobster meringue, lobster velouté, curry-roasted cauliflower, semi-dried tomatoes SEK 345

BAKED PORTOBELLO

With pumpkin cream, pistachios, onion glazed cabbage, grated chanterelle butter, parmesan cream..... SEK 295



DESSERTS

APPLE CAKE

With browned butter, miso ice cream, marinated apples, roasted marzipan, salted caramel cream..... SEK 145

COCONUT ICE CREAM

With cooked plums, yuzu jelly, candied peanuts, sesame crisp..... SEK 145

SEA BUCKTHORN SORBET

With chocolate crèmeux, browned butter brownie, meringue, brown butter powder SEK 145

"GROTTOST" CHEESE

With rhubarb compote & seaweed crispbread... SEK 145

SEA BUCKTHORN TRUFFLESEK 45/pcs



Do you want a vegetarian diet? Ask the staff!